Jakobsmuscheln Sous Vide

Autor: Jose Sanchez
Garzeit: 15 Minuten

Zutaten

Für 5 Personen

Jakobsmuscheln:
1000 g Jakobsmuscheln
20 g Gemüsefond
0,1 g Salz
0,1 g Pfeffer
0,1 g Cayenne Pfeffer

Garnitur:
275 g Seeigel
Essbare Blüten (nach Bedarf)

Zubereitung

Die Muscheln mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer würzen. Jakobsmuscheln und Fond in einen Sous Vide Vakuumierbeutel geben, vakuumieren und bei 50 °C im Sous Vide Wasserbad des ***fusionchef*** für 15 Minuten Sous Vide garen. Jakobsmuscheln in Eiswasser abkühlen, aus dem Beutel nehmen, anrichten und servieren.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Jose Sanchez zur Verfügung gestellt.